П. П. ЗВАРИЧ

ВАРЕНИКИ, МЛИНЦІ, ПАМПУШКИ, ...

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Наведено рецептуру широкорозповсюджених страв з борошна та крупів, які здавніх часів входять до української національної кухні. Розрахована на широке коло читачів.

- Павло Зварич
  - Запрошуємо на вареники
    -
    - Вареники з картоплею і грибами
    - Вареники з капустою
    - Вареники з капустою і грибами
    - Вареники з сиром
    - Вареники з м'ясом
    - Вареники з печінкою і салом
    - Вареники з лівером
    - Вареники з рибою
    - Вареники з картоплею
    - Вареники з квасолею і грибами
    - Вареники з грибами
    - Вареники з полуницями
    - Вареники із свіжими сливами
    - Вареники з вишнями або черешнями
    - Вареники з яблуками
    - Вареники з сушеними сливами
    - Вареники з маком
    - Вареники гречані з сиром
    - Вареники з гречаного і пшеничного борошна з сиром
  - Галушки
    -
    - Галушки здобні
    - Галушки з шинкою
    - Галушки гречані
    - Галушки гречані з салом
    - Галушки з сиром
    - Галушки київські з печерицями
  - Млинці і млинчики
    -
    - Млинці гречані
    - Млинці гречані швидкі
    - Млинці гречано-пшеничні з яйцем
    - Млинці любительські

- Млинці херсонські
- Млинці пшоняно-гречані
- Млинці червоні
- Млинці манні
- Млинці пшеничні швидкі
- Млинці пшоняні
- Млинці без дріжджів
- Млинці з білого хліба
- Млинці з кукурудзяного борошна
- Млинці яблучні
- Млинці з полуницями
- Млинці з вишнями
- Млинці апетитні
- Млинці молочні
- Млинчики звичайні
- Млинчики українські з повидлом
- Млинчики з сиром
- Млинчики з варенням
- Бабка з млинчиків з гречаною кашею і м'ясом
- Бабка з млинчиків і пшоняної каші

○ Страви з крупів і борошна
- Каші
- Каша грибна чумацька
- Каша польова
- Каша рисова з грибамиі маслом
- Каша рисова з грибами
- Каша пшоняна із сушеними сливами

○ Пригощаємо бабками
- Бабка з рису і сиру
- Бабка рисова з яблуками
- Бабка з манних крупів
- Бабка пшоняна з яблуками
- Бабка гречана з вершками
- Бабка гречана з підливою

○ Кому що до смаку
- Присканці
- Присканці з яблуками
- Потапці з молоком і медом
- Пампушки гречані з часником
- Пампушки пшеничні з часником
- Гречаники
- Палянички пшоняні
- Лемішка з салом
- Локшина запечена з м'ясом

- Макарони з грибами
- Макарони запечені з сиром
- Макарони в сметані
- Сочники з сиром
- Корхі з маком
- Шулики з медом і маком

Павло Зварич
ВАРЕНИКИ, МЛИНЦІ, ПАМПУШКИ…

Запрошуємо на вареники

Вареники — класична українська страва з вареного тіста, з начінкою. Різноманітні сполучення вареного тіста з начінками з овочів, ягід, м'яса надають варениками неповторного смаку, високої калорійності, а поєднання рослинних білків і білків м'яса робить їх повноцінними щодо незамінних амінокислот, необхідних для організму людини, але відсутніх у рослинних білках. Міняючи начінку, вареники можна подавати, як гарячу закуску (вареники з картоплею, смажені з салом і цибулею), друге блюдо (вареники з м'ясом) і десерт (вареники з сиром, повидлом, варенням, ягодами). Цінність вареників ще й в тому, що компоненти для приготування завжди під рукою.

Начинка — сир, смажена капуста, варені гриби, товчена варена картопля, мак, калина, вишня, чорниця, полуниця, яблука, варені подріблені сухофрукти, варена квасоля, повидло, м'ясо яловичина, свинина, печінка упереміш з картоплею, лівер, просто печінка.

Такі вареники готували на храмове свято, весілля, хрестини, поминки. Варили їх на толоку й обжинки. На другий день весілля дівчата-дружки обов'язково несли вареники молодій на сніданок, а жінки до породіллі «на родини».

Тісто для вареників готують з пшеничного борошна, води, яєць, солі. Причому воду слід брати холодну, а не теплу, оскільки холодна вода довше тримає вологу, тісто довго не висихає й при виготовленні вареників добре злипається. Борошно для вареників має бути тонкого помолу і не дуже сухе, інакше зліплені вареники скоро висихають і легко розварюються, а тісто — середньої густоти, бо густе тісто важко розмішувати, а також важко ліпити з нього вареники. Підготовлене тісто розкачують завтовшки 1–1,5 мм і розрізують на квадратні кусочки розміром 5х5 см. Призначений для вареників фарш кладуть у центрі кожного квадратика (не більше 1 чайної ложки), потім зліплюють два протележні кінці тіста так, щоб вареники мали вигляд трикутника. Якщо тісто виготовляють для вареників з овочевим фаршем, то для нього, щоб краще тримався фарш, а вареники не розварювались, слід збільшити норму яєць. Можна робити вареники напівкруглої форми. Для цього з розкаченого тіста склянкою вирізують круглі коржики, кладуть на середину фарш і зліплюють напівкруглі краї вареника.

Приготовлені вареники кладуть у таку кількість підсоленої води, щоб вони могли вільно варитися. Вареники вважаються готовими, коли вони після 5–6 хвилин варіння спливають на

поверхню. Після цього шумівкою вибирають їх у друшляк, дають стекти воді, а потім перекладають у сотейник або каструлю, поливають розігрітим вершковим маслом і злегка струшують, щоб вареники покрились жиром і не прилипали один до одного. Залежно від того, з яким фаршем приготовлені вареники, при подачі на стіл їх поливають маслом, сметаною, посипають цукром, цибулею смаженою, цибулею смаженою салом, поливають медом, варенням.

Вареники з картоплею і грибами

Картоплю обчищають, відварюють, пропускають через м'ясорубку, додають злегка підсмажену дрібно посічену цибулю, мелений перець, сіль, січені варені гриби і все добре змішують. Із тіста і картоплі роблять вареники і варять їх. При подачі на стіл вареники поливають олією з підсмаженою цибулею.

Для начинки — 1 кг картоплі, 2 цибулини, 4 ст. ложки олії, 100 г сушених грибів, 4 горошини чорного перцю.

Вареники з капустою

Квашену капусту віджимають від соку, а свіжу обчищають, промивають і дрібно шаткують. Підготовлену капусту тушкують до готовності, додають половину жиру, томату, води або бульйону. Потім додають злегка підсмажену цибулю, корені, сіль, цукор, все змішують і знову підсмажують, щоб капустяна начінка трохи підсохла. Із тіста і заправленої капусти роблять вареники і варять їх.

При подачі на стіл вареники поливають олією, змащеною з підсмаженою цибулею.

Для начинки — 1 кг капусти квашеної або свіжої, 2 ст. ложки жиру, 1 ст. ложка цукру, 4 горошини чорного перцю, 2 цибулини.

Вареники з капустою і грибами

Віджату від соку капусту або шатковану свіжу капусту тушкують до готовності, додають масло і бульйон, в якому відварювались гриби. Цибулю дрібно січуть, злегка підсмажують на маслі, додають дрібно посічені варені гриби, підсмажують все разом ще 4–5 хв. Тушковану капусту змішують з підсмаженою цибулею і грибами, додають сіль, мелений перець і добре перемішують, після чого роблять вареники.

Перед подачею на стіл вареники поливають розтопленим вершковим маслом.

Для начинки — 900 г квашеної капусти або 1 кг свіжої, 100 г сушених грибів, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 цибулини, 4 горошини чорного перцю.

Вареники з сиром

Сир для вареників беруть найсвіжіший, пропускають його через м'ясорубку або протирають крізь сито, додають сирі яйця, цукор, сіль, все добре змішують, після чого роблять вареники.

Готові вареники кладуть гарячими на тарілку, поливають маслом і, коли потрібно, щоб були солодкими, посипають цукром, змішаним з товченою корицею, окремо подають збиту сметану.

Для начинки — 800 г сиру, $^1/_2$ склянки цукру, 2 яйця.

Вареники з м'ясом

М'ясо відокремлюють від кісток, нарізають дрібними шматочками і тушкують до готовності з невеликою кількістю води (на 1 кг м'яса — 1 склянка води). Готове м'ясо пропускають через м'ясорубку, змішують з дрібно посіченою цибулею, сіллю і меленим чорним перцем. Після цього м'ясо вдруге пропускають через м'ясорубку, добре вимішують і роблять вареники.

Готові вареники подають гарячими і поливають розігрітим вершковим маслом або підсмаженим шпиком із шкварками.

Для начинки — 1 кг м'яса, 2 цибулини, 4 горошини чорного перцю.

Вареники з печінкою і салом

Печінку обчищають від плівок, відварюють, пропускають через м'ясорубку разом з вареним свинячим салом, додають дрібно посічену підсмажену цибулю, перець, сіль, добре перемішують і роблять вареники.

При подачі на стіл гарячі вареники поливають розігрітим вершковим маслом.

Для начинки — 700 г печінки, 100 г сала, 2 цибулини, 4 горошини чорного перцю, 2 ст. ложки масла.

Вареники з лівером

Серце і легені добре промивають, нарізають невеликими шматочками, кладуть у каструлю, додають сіль, вливають воду (на 1 кг ліверу — 1 склянка води), закривають посудину кришкою і тушкують до готовності. Після цього лівер пропускають через м'ясорубку, змішують із злегка підсмаженою дрібно посіченою цибулею і роблять вареники.

При подачі на стіл поливають вершковим маслом.

Для начинки — 1 кг ліверу (сердце, легені), 2 цибулини, 4 горошини чорного перцю.

Вареники з рибою

Судак або щуку обчищають, відділяють філе риби від кісток і шкіри, дрібно січуть, додають дрібно посічену і злегка підсмажену цибулю, сіль, мелений перець, розмочений у воді білий хліб, пропускають через м'ясорубку і роблять вареники з цією начинкою.

Для начинки — 300 г судака або щуки, 1 цибулина, 6 ст. ложок олії, шматок білого хліба з половину курячого яйця, 2 горошини чорного перцю.

Вареники з картоплею

Обчищену й промиту картоплю відварюють, протирають, змішують з підсмаженою дрібно посіченою цибулею, заправляють сіллю і меленим перцем. З тіста і заправленої картоплі роблять вареники, варять їх 5–6 хв у підсоленій киплячій воді, виймають на тарілку, поливають гарячою олією подають до столу.

Для начинки — 1 кг картоплі, 2 цибулини, 4 ст. ложки олії, 4 горошини чорного перцю.

Вареники з квасолею і грибами

Квасолю перебирають, промивають, розмочують, варять до готовності, відціджують відвар і протирають крізь сито або пропускають через м'ясорубку. До підготовленого пюре додають дрібно посічену і злегка підсмажену цибулю, дрібно посічені відварені гриби, мелений перець, сіль і все добре перемішують.

При подачі на стіл вареники поливають розтопленим вершковим маслом.

Для начинки — 1 $^1/_2$ склянки квасолі, 2 ст. ложки жиру, 100 г сушених грибів, 2 цибулини, 4 горошини чорного перцю, 1 ст. ложка солі, 4 ст. ложки вершкового масла для поливання.

Вареники з грибами

Гриби замочують до повної м'якості, варять у підсоленій воді, відкидають на сито, січуть ножем або пропускають через м'ясорубку, змішують з дрібно посіченою і підсмаженою на маслі цибулею.

Зліплені вареники варять, відкидають на сито, дають обсохнути, перекладають у каструлю, обливають розігрітим маслом, ставлять у духовку на кілька хвилин і подають на стіл.

Для начинки — 100 г сушених білих грибів, 3 цибулини, 3 ст. ложки вершкового масла.

Вареники з полуницями

Полуниці промивають, перебирають, відривають плодоніжки, пересипають цукром і ставлять на 25–30 хв у холодне місце, потім відкидають на сито або друшляк І відціджують сік.

До готових вареників додають відціджений полуничний сік або поливають сметаною.

Таким же способом приготовляють вареники з суницями або малиною.

На три склянки пшеничного борошна — $^3/_4$ склянки води, 1 яйце, 4 склянки полуниці, $^1/_2$ склянки цукру.

Вареники із свіжими сливами

Сливи промивають, виймають кісточки, дрібно нарізають, пересипають цукром і дають постояти 25–30 хв, після чого відкидають на сито і відціджують сік.

Готові вареники подають на стіл і поливають відцідженим соком із слив.

Для начинки — 700 г свіжих слив, $^1/_2$ склянки цукру.

Вареники з вишнями або черешнями

Тісто розкачують не дуже тонко, щоб утримати вишні всередині вареника. Вишні перебирають, відривають плодоніжки, виймають кісточки, кладуть у посудину, пересипають цукром, дають постояти протягом 25–30 хв і відкидають на сито або друшляк, щоб відцідити солодкий сік, який подають до готових варениківв.

Так само виготовляються вареники з вишень із кісточками. В цьому випадку вишні перебирають, відривають плодоніжки, обмивають холодною водою і обсушують.

Готові вареники оборежно виймають з киплячої води, щоб не розірвати оболонку. Вареники з вишнями подають до столу з відцідженим солодким соком або поливають розтопленим маслом і посипають цукром. Окремо подають сметану.

На 3 склянки пшеничного борошна — $^{3}/_{4}$ склянки води, 2 яйця, 4 склянки вишень, $^{1}/_{2}$ склянки цукру.

Вареники з яблуками

Тісто приготовляють звичайним способом, тільки збільшують у два рази норму яєць і розкачують його не дуже тонко. Яблука беруть стиглі, найкраще папіровку, тонко зрізують з них шкірочку, розрізують на половинки, видаляють насіння з серцевиною, шаткують соломкою і пересипають цукром, дають соку трохи стекти. Можна яблука злегка посипати меленою корицею.

Готові вареники при подачі на стіл посипають цукром, але найкраще їх полити медом.

На 3 склянки борошна — $^3/_4$ склянки води, 2 яйця, 800 г свіжих яблук, $^1/_2$ склянки цукру.

Вареники з сушеними сливами

Сушені сливи промивають у теплій воді, заливають кілька разів киплячою водою, поки не будуть м'які. Після цього сливи вибирають з води на сито, підсушують, охолоджують, виймають кісточки, кожну сливу посипають цукром і роблять вареники трикутної форми з цілою сливою. Можна також після видалення кісточок відварені сливи дрібно нарізати і пересипати цукром.

При подачі на стіл вареники посипають цукром і окремо подають сметану.

Для начинки — 300 г сушених слив, $^1/_2$ склянки цукру, $^3/_4$ склянки сметани для поливання.

Вареники з маком

Мак заливають окропом, зливають сміття, що спливло наверх, потім вдруге заливають окропом і залишають на 10–15 хв. В цей час воду підігрівають, але не кип'ятять, після цього мак відкидають на сито і, коли стече вода, перекладають у ступку і розтирають. Розтертий мак змішують з цукром і продовжують розтирати ще 4–5 хв. Далі ліплять вареники і відразу ж кладуть їх у киплячу воду, бо тісто швидко розмокає від води, якою насичений мак.

Готові вареники подають на стіл з цукром або медом.

Для начинки — 1 $^1/_2$ склянки маку, $^1/_2$ склянки цукру.

Вареники гречані з сиром

У кипляче молоко або воду всипають сіль, борошно і заварюють тісто. У тепле тісто додають яйце і добре розмішують. Свіжий сир протирають крізь сито, додають цукор, сирі яйця, сіль і добре вимішують.

Підготовлене тісто беруть невеликими шматочками, роблять на долоні круглий тонкий коржик, кладуть на середину сир, складають удвоє і роблять вареники півкруглої форми.

Вареники варять у підсоленій воді протягом 10–12 хв.

Гарячі вареники поливають маслом і окремо подають сметану.

На 2 склянки гречаного борошна — $^1/_2$ склянки молока або води, 1 яйце.

Для начинки — 600 г сиру, $^1/_2$ склянки цукру, 1 яйце, $^2/_3$ склянки сметани, 2 ст. ложки вершкового масла.

Вареники з гречаного і пшеничного борошна з сиром

Пшеничне і гречане борошно просівають, змішують, додають молоко або воду, цукор, яйце, сіль, змішують прісне тісто і розкачують шаром в 1–1,5 мм і завширшки 5–6 см.

Сир протирають крізь сито або пропускають через м'ясорубку, кладуть цукор, яйця, сіль і добре вимішують. Із тіста й сиру роблять вареники і варять їх.

При подачі на стіл поливають маслом.

На 1,5 склянки пшеничного і 1,5 склянки гречаного борошна — 1 склянку молока або води, 1 ст. ложку цукру, 1 яйце.

Для начинки — 800 г сиру, $^1/_2$ склянки цукру, 1 яйце, 2 ст. ложки вершкового масла, $^3/_4$ склянки сметани.

Галушки

Галушки — один із символів української кухні. Готували їх із прісного тіста, замішаного на воді чи сироватці з яйцем. Залежно від способу їх формування галушки були «щипані», «рвані» або «різані». Зварені у солоному окропі і відціджені галушки засмажували цибулею, смаженою на олії або салі. їли галушки майже щодня, бо приготування цієї страви не займало багато часу. Варили їх і на поминки.

Галушки приготовляють у різноманітному асортименті — з борошна, манних крупів, сиру, картоплі тощо.

Для галушок тісто розкачують завтовшки 1,5 см і нарізають у формі квадратів. Нарізані галушки кидають у підсолений окріп і варять до готовності, тобто закінчують варіння тоді, коли галушки спливають наверх. Галушки після відціджування води заправляють вершковим маслом, ггідсмаженим салом, підсмаженою на соняшниковій олії цибулею тощо.

Галушки здобні

У просіяному борошні роблять заглибину у вигляді лійки, вливають у неї воду, розтоплене масло, збиті з сіллю яйця і замішують тісто більш круто, ніж на вареники. Тісто підбивають до гладкості, залишають на деякий час для набухання, потім розкачують, нарізають галушки і варять у підсоленій воді протягом 10 хв. Готові галушки кладуть на сковороду з розігрітим маслом, перетрушують, злегка підсмажують і подають на стіл.

У заправлені маслом гарячі галушки можна додавати сметану. Масло іноді замінюють салом. Для цього сало нарізають дрібними кубиками, підсмажують і разом із шкварками заправляють галушки.

На 3 стакани пшеничного борошна — 2 яйця, $^1/_3$ склянки сметани, $^1/_3$ склянки води, 2 ст. ложки вершкового масла або нарізаного кубиками сала, 1 чайну ложку солі.

Галушки з шинкою

Здашенйчного берошиа, води, яєць і масла приготовляють галушки. Зварені галушки відкидають на сито або друшляк, обливають холодною водою, щоб вони не злипалися, перекладають на сковородку або сотейник. змішують з нарізаною дрібними кубиками шинкою і гарячим маслом, підігрівають в духовці і подають на стіл.

На 2 склянки борошна — 1 яйце, $^1/_3$ склянки води, 3 ст. ложки вершкового масла, 100 г шинки.

Галушки гречані

Сало нарізають кубиками, кладуть у сотейник, додають дрібно посічену цибулину, підсмажують до жовтого кольору, вливають 3 склянки води, солять і кип'ятять.

Гречане борошно з'єднують з водою, яйцем, замішують тісто, розкачують його шаром 0,5 см, нарізають невеликі шматки, кладуть у киплячу воду з салом і цибулею і проварюють півгодини. Галушки подають з тим же відваром, в якому вони варились.

На 2 склянки гречаного борошна — 2 склянки води, 2 яйця, 2 цибулини, 100 г сала.

Галушки гречані з салом

У гречане борошно додають яйце, сіль, воду і замішують некруте тісто, яке розкачують завтовшки 0,5 см і нарізають у вигляді невеликих квадратиків.

Галушки варять у підсоленій воді. Ріпчасту цибулину підсмажують з нарізаним кубиками салом і змішують з вареними відцідженими галушками. Галушки варять перед самою подачею на стіл.

На 2 склянки гречаного борошна — $^1/_2$ склянки води, 1 яйце, $^1/_2$ чайної ложки солі, 2 цибулини, 100 г сала.

Галушки з сиром

Сир протирають крізь сито або пропускають через м'ясорубку, кладуть у макітру або каструлю, додають цукор, половину борошна, одну третину масла і сіль. Все добре розтирають, потім додають збиті на пінку білки, викладають на посиланий борошном стіл, розкачують довгу смугу завтовшки 1–1,5 см, нарізають галушки у вигляді ромбів, кладуть у киплячу підсолену воду і варять 12–15 хв. Перед подачею на стіл галушки поливають розтопленим вершковим маслом, змішаним з сухарями.

На 600 г сиру — 4 яйця; $^1/_2$ склянки пшеничного борошна, 100 г вершкового масла, 2 ст. ложки пшеничних сухарів.

Галушки київські з печерицями

М'ясо яловиче і свиняче дрібно нарізають ножем або пропускають через м'ясорубку. В каструлю вливають молоко, розпускають яйця, кладуть сметану, сухарі, розтоплене масло, сіль, розтерту цибулю, товчений перець, попередньо відварену, обчищену і протерту картоплю, обчищений (філе) і дрібно посічений оселедець. Все добре змішують з підготовленим м'ясом, вибивають до гладкості і роблять великі галушки.

Галушки обкачують у борошні, укладають на дно сотейника в один ряд і заливають окропом так, щоб вода ледве покривала галушки, солять, кладуть перець, цибулину, лавровий лист і припускають протягом 15 хв.

Масло розтирають з цибулею в окремому сотейнику, розводять процідженим наваром, в якому припускалися галушки, додають цукор, оцет, сметану, сіль. Підготовленою підливою заливають галушки і вдруге припускають. За цей час смажать печериці і змішують їх з підливою, в якій припускались галушки. Галушки кладуть на тарілку і окремо подають печериці з підливою.

На 300 г яловичини і 700 г свинини — $^1/_2$ склянки молока, 1 яйце, $^1/_2$ ст. ложки сметани, $^1/_2$ ст. ложки сухарів, $^1/_2$ ст. ложки розтопленого вершкового масла, $^1/_2$ чайної ложки солі, 1 цибулина, 5 горошин чорного перцю, 500 г картоплі, $^1/_2$ оселедця, 2 ст. ложки борошна, 2 лаврових листа.

Для підливи — 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку борошна, $^1/_2$ ст. ложки цукру, 1 ст. ложку сметани, 200 г печериць.

Млинці і млинчики

Млинці випікають найчастіше з дріжджового тіста, приготовленого опарним способом. Борошно беруть як пшеничне, так і гречане. Випікають млинці з різними приправами: дрібно нарізаною зеленою цибулею, січеними яйцями, оселедцем, сьомгою тощо. Борошно для млинців беруть найкращої якості, масло також має бути без найменшої гіркості, зіпсованого або прогірклого запаху. Опару для млинців ставлять за 5–6 год до їх випікання і подачі на стіл, бо млинці випікають у той же час, як буде готове тісто. Якщо тісту дати перестоятись, то смакові якості млинців знижуються. Подавати млинці на стіл треба тільки гарячими.

Для опари беруть $^1/_2$ виділеного борошна і розчиняють його в $^1/_4$ норми води або молока і добре вимішують, щоб не утворились грудочки. Одержану гладеньку масу заварюють $^1/_2$ норми рідини і знову якнайкраще вимішують.

Коли опара остигне, додають розведені в теплому молоці дріжджі, розмішують, накривають каструлю чистим рушником і ставлять у тепле (але не гаряче) місце, щоб підійшла. За годину або півтори до випікання млинців опару добре підбивають, висипають другу половину норми борошна, додають жовтки, збиті в піну білки, розтоплене масло (або маргарин), сіль і $^1/_4$ рідини (води або молока), розмішують, накривають рушником і знову ставлять, щоб підійшла. Коли тісто добре підійшло, обережно, не мішаючи його, починають пекти млинці. Хороші бувають млинці, якщо тісто підійшло не менше двох-трьох раз.

Щоб спекти тонкі рум'яні і соковиті млинці, треба користуватися чавунними сковородами невеликого розміру з товстим дном. З самого початку треба підготувати сковороду, щоб млинці не підгоріли. Для цього її посипають сіллю, добре прогрівають і витирають рушником. Сковороди, які не були у вжитку, ставлять на вогонь з яким-небудь жиром і нагрівають 15 хв, після чого жир зливають, а сковороду негайно протирають сіллю.

Найкраще пекти млиці на кількох сковородах. Тісто наливають на сковороду і нахилом її вирівнюють товщину млинця. Перший млинець найчастіше буває невдалим. Однак по перших млинцях установлюють, скільки тіста слід наливати на сковороду, щоб млинці були рівними і тонкими.

Коли млинець на сковороді почне підніматися і зарум'янюватися, його злегка збризкують маслом, перевертають і через кілька секунд знімають на гарячу тарілку (щоб не остигав).

Якщо млинці випікають з приправами, то спочатку розігріту сковороду посипають зеленою цибулею або січеними яйцями, або кладуть шматочки риби, а потім наливають тісто і далі випікають, як звичайні млинці.

До млинців подають розігріте вершкове і топлене масло, сметану, ікру різних сортів, оселедці, сьомгу, кету, сир, бринзу тощо. Вершкове масло до млинців найкраще підготовляти таким способом: кладуть масло в чашку і розігрівають його не на плиті і не перед вогнем, а поміщають чашку у велику посудину, налиту окропом так, щоб вода не доходила до країв чашки і не потрапляла в неї. Існує ще й інший спосіб: розтоплюють масло, як вже сказано вище, не до прозорості, а до густоти вершків, виносять на холод або ставлять на сніг і збивають в піну дерев'яною копистюкою; коли ж воно застигне, подають до млинців. Цей спосіб подачі масла найкращий. Якщо масло добре збите, то коли його кладуть на гарячий млинець, воно розтоплюються і миттю зникає. Млинці подають на стіл гарячими, складеними на підігрітому блюді. Найкраще подавати млинці на стіл просто із сковороди.

Млинці гречані

Гречане і пшеничне борошно розводять у 2,5 склянках теплого молока, вливають розведені в теплому молоці дріжджі і розмішують кописткою до гладкості. За годину до випікання млинців підготовлену масу обварюють двома склянками гарячого молока або води, додають сіль, накривають посудину чистим рушником, ставлять у тепле місце, дають добре підійти і тоді обережно, не мішаючи тіста, випікають млинці.

На 3 склянки гречаного борошна — 7 склянок молока, 3 склянки пшеничного борошна, 7 яєць, 50 г дріжджів, 3 ст. ложки розтопленого масла, 1 чайну ложку солі.

Млинці гречані швидкі

Просіяне гречане і пшеничне борошно розводять теплою водою, замішують густе тісто, виливають розведені в теплій воді дріжджі, солять, добре розмішують і ставлять у тепле місце, щоб підійшло. Коли тісто добре підійде, його заварюють окропом так, щоб воно густотою було схоже на свіжу сметану. Тісто вимішують, дають знову підійти і випікають млинці. На приготування тіста затрачається не більше 2 год.

На 1 склянку гречаного борошна — 1 склянку пшеничного борошна, 4 склянки води, 1 чайну ложку солі, 25 г дріжджів, 50 г масла.

Млинці гречано-пшеничні з яйцем

Гречане і пшеничне борошно розводять теплим молоком, щоб тісто було як густа сметана, солять, вливають розведені у теплому молоці дріжджі і ставлять, щоб підійшло. Коли тісто підійде, до нього додають розтерті жовтки і знову дають підійти. Перед тим як випікати млинці, до тіста підливають тепле молоко, додають збиті в піну білки, обережно вимішують і випікають. Млинці подають з розтопленим маслом або сметаною.

На 2 склянки гречаного борошна — 4 склянки пшеничного борошна, 6 склянок молока, 50 г дріжджів, 5 яєць, 100 г вершкового масла, $^1/_2$ склянки сметани.

Млинці любительські

Гречане борошно старанно розмішують в 2,5 склянки води або найкраще в молоці. Потім вливають 3 склянки гарячого молока і ще раз добре вимішують. Коли опара підійде, додають розведені у невеликій кількості молока дріжджі і ставлять в тепле місце, щоб ще підійшла. За 2–3 год до початку випікання млинців опару добре підбивають, додають пшеничного борошна, кладуть розтерті жовтки, збиті в пінку білки, розтоплене масло, сіль, вливають решту молока, дають тісту підійти і випікають млинці.

На 3 склянки гречаного борошна — 7 склянок молока, 3 склянки пшеничного борошна, 7 яєць, 50 г дріжджів, 3 ст. ложки розтопленого масла, 1 чайну ложку солі.

Млинці херсонські

Пшеничне борошно (2 склянки) заварюють у 3 склянках кип'яченого молока, розмішують масу до гладкості. Коли маса остигне, в неї вливають дріжджі, розведені разом з цукром у $^1/_2$ склянки теплого молока, всипають гречане борошно і 1 склянку пшеничного борошна. Тісто вибивають копистою і ставлять у тепле місце, щоб підійшло.

Жовтки розчиняють у 1 склянці молока і вливають у готову опару, всипають ще по 1 склянці пшеничного і гречаного борошна, вливають 1 ложку розтопленого масла, кладуть сіль, добре підбивають, підливають трохи теплого молока, додають піну збитих білків, вимішують, дають ще раз підійти і випікають млинці, не мішаючи тіста.

На 4 склянки пшеничного борошна — 4 склянки гречаного борошна, 5 яєць, 5 склянок молока, 50 г дріжджів, 1 ст. ложку масла, 2 чайні ложки солі.

Млинці пшоняно-гречані

Спочатку варять на воді з 2 склянок пшона в'язку кашу, охолоджують і протирають через сито. За 4 год до випікання беруть неповну склянку гречаного борошна, обливають окропом так, щоб тісто вийшло дуже густе, розмішують його доти, поки не остигне, додають розведені в теплій воді дріжджі і дають підходити доти, поки поверхня тіста не потріскається від пухирців вуглекислого газу, які свідчать про те, що опара готова. Тоді в опару кладуть всю протерту кашу, всипають 3 склянки гречаного борошна, солять і доливають теплої води стільки, щоб тісто після старанного розмішування було схоже на свіжу сметану, ставлять його в тепле місце, дають знову підійти і випікають млинці.

На 3 $^{3}/_{4}$ склянки гречаного борошна — 2 склянки пшона, 6 склянок води, 50 г дріжджів, 1 чайну ложку солі, 50 г масла.

Млинці червоні

Половину пшеничного борошна розводять половиною норми молока, додають розведені в теплому молоці дріжджі, замішують опару, яка має бути схожою густотою на сметану, розмішують кописткою до однорідної маси і ставлять у тепле місце, щоб підійшла.

Коли опара підійде, в неї вливають розтоплене масло, розтерті жовтки, всипають другу половину борошна, вливають решту молока, розмішують, і коли тісто знову підійде, його солять, додають збиті в піну білки, обережно перемішують і випікають млинці.

Червоні млинці повинні бути тонші, ніж гречані, а гречані вважаються хорошими, якщо вони завтовшки в півпальця. Найкраща приправа до млинців — це зерниста ікра. Можна подавати млинці з січеними крутими яйцями, якими посипають млинці на сковороді перед тим, як починати пекти.

На 6 склянок пшеничного борошна — 6 склянок молока, 50 г дріжджів, 5 яєць, 60 г масла для мащення сковороди.

Млинці манні

В 1 склянку кипяченого молока всипають манні крупи, кладуть масло і варять звичайну манну кашу, яку охолоджують. Незадовго до смаження млинців у манну кашу всипають пшеничне борошно, розводять масу 2 склянками молока, кладуть збиті яйця, сіль, розмішують тісто до гладкості і випікають млинці на маленьких сковорідках. Подають їх з вершковим маслом.

На $^3/_4$ склянки манних крупів — 3 склянки молока, $^3/_4$ склянки пшеничного борошна, $^1/_2$ ст. ложки масла, 2 яйця, 1 чайну ложку солі, 50 г вершкового масла.

Млинці пшеничні швидкі

В каструлю розтирають з вершковим маслом жовтки, додають пшеничного борошна й підбивають копистюкою. Коли маса стане однорідною, її розводять кислим молоком і розмішують. Білки збивають в піну, замішують їх у каструлі з масою, знову підбивають копистюкою і випікають млинці.

На 2 $^1/_2$ склянки пшеничного борошна — 4 яйця, 100 г вершкового масла, 2 склянки кислого молока.

Млинці пшоняні

Пшоно добре промивають у теплій воді, заливають молоком, розварюють і протирають через сито. В одержану масу кладуть розведені в теплому молоці дріжджі, всипають пшеничне борошно, розводять теплим молоком і ставлять у тепле місце, щоб підійшла. Коли опара підійде, в неї кладуть топлене масло, сіль і розтерті жовтки. Як тільки тісто буде готове, білки збивають в піну, кладуть у тісто, обережно вимішують і випікають млинці на маленьких сковорідках.

На 2 склянки пшона — 6 склянок молока, 100 г масла, 50 г дріжджів, 2,5 склянки пшеничного борошна, 10 яєць, 1 чайну ложку солі.

Млинці без дріжджів

Гречане і пшеничне борошно розмішують у холодному молоці, підливаючи його потроху, щоб не утворилися грудочки. Потім до тіста додають добре збиті яйця і незадовго до випікання кладуть соду, розведену в 2 ст. ложках води. З приготовленого тіста випікають маленькі млинці і подають на стіл з розтопленим вершковим маслом або сметаною.

На 1 склянку гречаного борошна — 1 склянку пшеничного борошна, 3 склянки молока, 1 ст. ложку соди, 2 ст. ложки води, 1 ст. ложку масла, $^1/_2$ склянки масла або 1 склянку сметани.

Млинці з білого хліба

Черствий білий хліб натирають на терці, попередньо знявши з нього скоринку, а потім розмочують у молоці і протирають через сито. Яйця добре розтирають, кладуть сіль, $^1/_2$ норми хліба і борошна, підбивають тісто до пишності і розмішують з другою половиною хліба. З цього тіста на маленьких сковорідках випікають млинці і подають з варенням.

На 400 г черствого хліба — 7 склянок молока, 6 яєць, 3 склянки пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки жиру, 1 чайну ложку солі, $^1/_2$ склянки варення.

Млинці з кукурудзяного борошна

Кукурудзяне борошно розмішують з $^{3}/_{4}$ норми гарячого молока. Дають остигнути, після чого додають пшеничне борошно, дріжджі, вливають решту молока і ставлять на 2 год в тепле місце для бродіння. Потім додають розтерті яєчні жовтки, збиті в піну білки і вершки, солять, обережно розмішують півгодини, випікають і подають на стіл з розтопленим вершковим маслом або сметаною.

На 2 склянки кукурудзяного борошна — 5 склянок молока, 2 $^{1}/_{2}$ склянки пшеничного борошна, 50 г дріжджів, 6 яєць, 6 ст. ложок сметани, 2 ст. ложки жиру.

Млинці яблучні

Кислуваті яблука печуть у духовці і протирають через сито. Половину борошна розводять молоком, додають дріжджів і ставлять в тепле місце. Коли опара підійде, в неї кладуть яблучне пюре, розтоплене масло або маргарин, всипають решту борошна, кладуть яйце, підбивають тісто кописткою до гладкості, солять, розводять вершками до густоти сметани і ставлять у тепле місце, щоб воно знову підійшло, після чого випікають млинці.

На 2,5склянки пшеничного борошна — 3 яблука середньої величини, 50 г дріжджів, $^3/_4$ склянки топленого масла (або маргарина), 2 яйця, 1 склянку вершків, 1 склянку молока.

Млинці з полуницями

Жовтки розтирають з цукром, змішують з $^3/_4$ норми молока, додають борошно, сіль, добре розмішують і розводять рештою молока. Білки збивають в піну, з'єднують з тістом, розмішують і випікають млинці. Для цього кладуть на сковорідку кусочок масла і потроху наливають тісто. Тісту дають злегка зміцніти на слабкому вогні, насипають рівним шаром перебрані полуниці, змішують перед тим з цукром, а зверху на ягоди знову наливають тісто.

Коли млинець добре зарум'янений з одного боку, його перевертають і знову поклавши на сковорідку масло підсмажують з другого боку. Готові млинці посипають цукром і подають гарячими. Так само можна приготовляти млинці з малиною і суницями.

На 3 ст. ложки борошна — 4 яйця, 3 ст. ложки цукру, 1,5 склянки молока, 1 чайну ложку солі, 1 ст. ложку вершкового масла, 3 склянки полуниць.

Млинці з вишнями

Приготовляють їх таким же способом, як і млинці з полуницями, тільки замість полуниць кладуть очищені від кісточок і припущені в цукровому сиропі вишні.

На 3 ст. ложки борошна — 3 яйця, 4,5 ст. ложки цукру, 1,5склянки молока, $^1/_3$ склянки води, 1 чайну ложку солі, 1 ст. ложку масла, 600 г вишень.

Для сиропу — $^1/_3$ склянки води, 1,5 ст. ложки цукру.

Млинці апетитні

Жовтки і вершкове масло кладуть в каструлю, добре розмішують дерев'яною копистюю, розводять кислим молоком так, щоб одержана маса була схожа на рідку сметану. Потім збивають решту білків у піну, обережно кладуть в каструлю, солять, обережно вимішують і випікають млинці.

На 8 яєць — 200 г вершкового масла, 1 склянку кислого молока.

Млинці молочні

Яйця розтирають, розводять молоком, підсипають борошно і замішують тісто. Після того як тісто старанно розмішане і стане однорідним, гладеньким, додають протерту на терці цитринову цедру, сіль і випікають млинці. У готових млинцях обчищають підгорілі краї, згортають їх кутиками, обсмажують з обох боків на маслі, посипають цукровою пудрою або цукром і подають на стіл гарячими.

На 6 склянок пшеничного борошна — 5 яєць, 6 склянок молока, цедру з $^1/_2$ цитрини.

Млинчики звичайні

Для млинчиків приготовляють рідке тісто, до складу якого входять борошно, молоко, яйця, сіль. Жовтки розтирають з цукром, вливають потроху молоко, кладуть сіль, розігріте вершкове масло, всипають борошно, розмішують, щоб не було грудочок, і змішують з піною збитих білків.

Тісто добре вимішують і печуть як звичайні млинці, на гарячих, змащених маслом маленьких сковорідках, але набирають настільки мало тіста, щоб воно, розливаючись по сковорідці, утворило зовсім тонкий шар млинчика. Після того як млинчик підрум'янився, його перевертають на другий бік і через кілька секунд знімають. Млинчики подають з розтопленим маслом.

На 2,5 склянки борошна — 4–5 яєць, 200 г масла, 3–4 склянки молока, $^1/_2$ склянки цукру.

Млинчики українські з повидлом

Жовтки розтирають з цукром, вливають вершки, додають натерту цедру цитрини, всипають потроху пшеничне борошно і добре розмішують. Одержане однорідне тісто змішують з піною білків і ставлять каструлю з тістом у холодну воду. Млинчики випікають на добре змащеній сковорідці, зарум'янюють з обох боків. Готові млинчики змазують повидлом, кладуть у каструлю, змащену жиром, посилану сухарями і ставлять у духовку на 10 хв. Потім млинчики викладають на тарілку у вигляді бабки і посипають цукром.

На 2 склянки борошна — 1 склянку цукру, 10 яєць, 1 склянку вершків, 2 склянки повидла, 50 г масла.

Млинчики з сиром

Сир протирають крізь сито або пропускають через м'ясорубку. Заправляють цукром, сметаною, яйцями і розпареними родзинками, укладають на млинчики, загортають і підсмажують з обох боків. Перед подачею на стіл млинчики поливають розтопленим маслом, посипають цукром і окремо подають сметану.

Млинчики з сиром, запечені в сметані, роблять так само, з тією тільки різницею, що їх укладають в сотейник, змащений маслом і посиланий сухарями. Зверху млинчики поливають маслом і сметаною і ставлять в духовку запікатись.

На 2 $^1/_2$ склянки борошна — 4–5 яєць, 200 г масла, 3–4 склянки молока, $^1/_2$ склянки цукру.

Для начинки — 500 г сиру, 3 яйця, 2 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку родзинок.

Млинчики з варенням

Приготовлені звичайні млинчики намазують кожний з одного боку яким-небудь густим варенням без кісточок або фруктовим повидлом, згортають у трубочку, змащують яєчним жовтком, обсипають сухарями, підсмажують з двох боків на вершковому маслі, обсипають цукровою пудрою і подають на стіл.

На 2 $^1/_2$ склянки борошна — 5 яєць, 50 г масла, 3–4 склянки молока, $^1/_2$ склянки цукру, 1 склянку варення або повидла, 3 ст. ложки сухарів.

Бабка з млинчиків з гречаною кашею і м'ясом

Гречані крупи перетирають з сирим яйцем, підсушують, кладуть у підсолену киплячу воду із смальцем і варять до готовності. В готову кашу кладуть масло, варене посічене м'ясо, яйця, смажену цибулю, посипають перцем і добре змішують. Укладають у змащений жиром сотейник шар млинців, зверху кладуть начинку, потім знову шар млинців, і так повторюють кілька разів, щоб верхній шар був з млинчиків. Потім обливають маслом і запікають в духовому шкафу. Подають як окрему страву або до борщу.

На 2,5 склянки гречаного або пшеничного борошна — 5 склянок молока, 3 яйця, 1 ст. ложку цукру, 1 чайну ложку солі, 1 ст. ложку жиру.

Для начинки — 500 г м'яса, $^3/_4$ склянки гречаних крупів, 1 склянку води, $^1/_2$ склянки смальцю, 2 стложки вершкового масла, 1 цибулину, 5 яєць.

Бабка з млинчиків і пшоняної каші

Млинчики приготовляють так само, як і для бабки із млинчиків з гречаною кашею і м'ясом (беруть тільки пшоно). Для начинки варять на воді пшоняну розсипчасту кашу і заправляють її вершковим маслом. В каструлю або сотейник, змащені маслом, кладуть млинчики, а зверху них — пшоняну кашу, яку знову покривають млинчиками, і так повторюють кілька разів, слідкуючи, щоб верхній шар був з млинчиків.

Зверху млинчики поливають розтопленим вершковим маслом і запікають в духовці. Подають як окрему страву; а також до борщу.

Для начинки — 1,5 склянки пшона, $^1/_2$ л води, 100 г вершкового масла.

Страви з крупів і борошна

Каші

Значну кількість других страв гарячих приготовляють з різних крупів: пшона, рису, манної, гречаної тощо.

Їх необхідно 2–3 рази промити (крім манної та гречаної), кожного разу заливаючи свіжою водою. Рис, пшоно, перлові крупи спочатку промивають кілька разів теплою водою (температура 30–40 °С), а останній — гарячою (60–70 °С).

Для кращого смаку і зовнішнього вигляду готової каші, рекомендується перед засипанням крупів додавати в рідину від 50 до 100 г жиру на кожний кілограм крупів.

Щоб скоротити строк варіння каші, гречані крупи-ядро іноді підсмажують. Однак каша з підсмажених крупів хоч і буде мати хороший зовнішній вигляд, коричневий колір і добре розсипатися, на смак буде гіршою, ніж каша з непідсмажених крупів.

Кашу варять різної густоти: розсипчасту, в'язку, рідку.

Крупи при варінні треба засипати у киплячу рідину.

Норми води на 1 кг крупів при приготуванні каші наведені у таблиці.

Тривалість варіння каш з моменту закипання рідини після засипки крупів приблизно така:

Гречана розсипчаста із сирих крупів 4–5 год
Те ж, із смажених крупів 2–2,5 год
Пшоняна розсипчаста 1,5–2 год
в'язка і рідка 1 год
Перлова в'язка і рідка 2 год
Рисова розсипчаста 1,3 год
" в'язка 1 год
" рідка 50 хв
Вівсяна в'язка і рідка 2 год
Манна розсипчаста 20–25 хв
" в'язка і рідка 15–20 хв

Норми води на 1 кг крупів, л

Каша \ Густота	Розсипчаста	В'язка	Рідка
Гречана	1,5	3,2	—
Пшоняна	1,8	3,2	4,2
Рисова	2,1	3,7	5,2
Ячна	2,4	3,7	—
Манна	2,2	3,7	4,7
Перлова	2,4	3,7	—
Вівсяна	—	3,2	3,7
Пшенична	1,8	3,2	4,2
Кукурудзяна	—	2,7	4,2

Каша грибна чумацька

Обчищені і промиті свіжі білі гриби нарізають невеликими кусочками і обсмажують на салі до напівготовності. додаючи січену ріпчасту цибулю. Одночасно промите пшоно варять до півготовності і в гарячому вигляді змішують з обсмаженими грибами й цибулею, солять, знову змішують, ставлять у духовку і варять до готовності. Готова каша повина бути розсипчастою.

При подачі на стіл кашу посипають дрібно нарізаною м'ятою.

На 2 склянки пшона — 1 кг свіжих білих грибів, 1 $^1/_2$ цибулини, 100 г сала, 1 $^1/_2$ чайної ложки дрібно нарізаної м'яти.

Каша польова

Баранину нарізають дрібними кусочками, кладуть у підсолену киплячу воду і варять до готовності, після того додають промите пшоно і варять до готовності пшона. Зварену кашу заправляють посіченою цибулею, зеленню петрушки і салом.

На 2 склянки пшона — $^1/_2$ кг баранини, 100 г сала, 2 цибулини, 1 ст. ложку дрібно посіченої зеленої петрушки.

Каша рисова з грибамиі маслом

Рис перебирають, промивають, кладуть у каструлю, додають підсмажені на маслі січені варені гриби, сіль, дрібно нарізаний кріп, заливають грибним бульйоном і варять розсипчасту кашу. При подачі на стіл кашу поливають розігрітим вершковим маслом.

На 2 склянки рису — 70 г сушених грибів, 1 ст. ложку дрібно нарізаної зелені кропу, 4 склянки грибного бульйону, 4 ст. ложки вершкового масла для поливання.

Каша рисова з грибами

Гриби промивають і варять до готовності, потім дрібно січуть і обсмажують на маслі. Рис перебирають, промивають 3–4 рази кип- лячою водою, кладуть у каструлю, додають підготовлені гриби, сіль, масло, дрібно нарізаний кріп, заливають грибним відваром до за-густіння, періодично помішуючи. Після цього кашу ставлять в духовку, щоб упріла.

На 2 склянки рису — 100 г сушених грибів, 5 ст. ложок вершкового масла, 1 ст. ложку дрібно нарізаної зелені кропу, 5 склянок грибного відвару.

Каша пшоняна із сушеними сливами

Варять пшоняну розсипчасту кашу з додаванням масла. Призначені для приготування цієї страви сливи промивають, заливають водою, варять до готовності і видаляють кісточки.

Зварену кашу кладуть у змащений маслом сотейник вперемiж з вареними сливами, ставлять у духовку і добре прогрівають. Кісточки товчуть, поливають відваром, в якому варились сливи, проварюють, проціджують, додають цукор і доводять до кипіння. При подачі на стіл кашу поливають приготовленою підливою.

На 2 склянки пшона — 2 стложки вершкового масла, 3 склянки води для варіння каші, 200 г сушених слив, 2 склянки води для варіння слив.

Для підливи — $^1/_2$ склянки цукру, 2 склянки відвару від слив.

Пригощаємо бабками

Бабка з рису і сиру

Рис перебирають, промивають і варять у невеликій кількості води (припускають) до готовності, додають розтерті з цукром жовтки, $^3/_4$ взятого за розкладкою вершкового масла, промиті родзинки, пропущений через м'ясорубку сир, сіль, все добре змішують.

Приготовлену масу змішують зі збитими білками, викладають у сотейник, змащений маслом, і запікають у духовці протягом 1 год.

Запечену бабку нарізають порціонними кусками і при подачі на стіл поливають сметаною.

На 2 склянки рису — 350 г сиру, 3 ст. ложки вершкового масла, 3 яйця, 50 г родзинок, 1,5 ст. ложки цукру, 6 склянок води для припускання рису, 1 склянка сметани.

Бабка рисова з яблуками

Рис промивають и варять у невеликій кількості води (припускають), додають $^3/_4$ потрібного за розкладкою вершкового масла и солі. Зварений рис заправляють сирими яйцями. Яблука очищають, нарізають кусочками, пересипають цукром и тертою корицею.

Половину звареного рису кладуть у сотейник, змащений маслом. На рис кладуть піготовлені яблука, на яблука — другу половину рису, зверху рис заливають сметаною и запікають у духовці. Запечену бабку нарізають порціонними кусками.

На 2 склянки рису — 200 г яблук, 2 яйця, 2 ст. ложки вершкового масла, $^3/_4$ склянки сметани, $^3/_4$ склянки цукру, 6 г кориці, 6 склянок води для варіння рису.

Бабка з манних крупів

Із манних крупів, молока і води варять в'язку кашу. Коли каша звариться, в неї додають жовтки, розтерті з цукром, і розігріте вершкове масло, все добре змішують.

Підготовлену масу змішують із збитими білками, викладають у змащений маслом сотейник, посипають сухарями і запікають у духовці протягом 25–30 хв.

При подачі на стіл бабку нарізають порціонними кусками і поливають абрикосовим сиропом, приготовленим з абрикосового соку, цукру, води.

На 4 ст. ложки манних кулів — 1 склянку молока, 3 ст. ложки води, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 яйця, 2 $^1/_2$ ст. ложки цукру, 1 ст. ложку сухарів.

Для підливи — $^1/_2$ склянки абрикосового соку, 1 стложку цукру, $^1/_2$ склянка води.

Бабка пшоняна з яблуками

Підготовлене пшоно варять до готовності в киплячому підсоленому молоці. У готову пшоняну кашу додають розігріте вершкове масло, сирі яйця, цукор, обчищені і нарізані дрібними кубиками сирі яблука, все разом добре змішують, кладуть у сотейник, змащений маслом, ставлять запікати в духовку на 40–50 хв.

Готову бабку нарізають порційними кусками і при подачі на стіл поливають маслом.

На 1 склянку пшона — 150 г яблук, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 яйця, 3 склянки молока, 2,5 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку вершкового масла для поливання готової бабки.

Бабка гречана з вершками

Жовтки змішують з частиною цукру, добре розтирають і поступово, безперервно помішуючи, додають решту цукру, гречане борошно і мелену корицю.

Коли все добре змішається, кладуть збиті білки, злегка перемішують, викладають у сотейник, змащений маслом, і ставлять на ЗО — 40 хв в духовку випікатись. Готову бабку нарізають порційними кусками і подають до неї вершки або сметану.

На 1 склянку гречаного борошна — $^3/_4$ склянки цукру, 4 яйця, 1 чайну ложку меленої кориці, 1,5 чайної ложки вершкового масла, 1,5 склянки вершків або сметани.

Бабка гречана з підливою

Цукор ($^2/_3$ норми) і вершкове масло ($^3/_4$ норми) розтирають, додаючи потроху гречане борошно, добре розмішують, вливають збиті білки, викладають у формочки, змащені маслом і посилані сухарями, і ставлять у духовку випікатись. Вийняту з формочок випечену бабку при подачі на стіл поливають фруктовим соком, провареним з рештою цукру.

На 4 ст. ложки гречаного борошна — 4 ст. ложки цукру, 3 яйця, 4 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложку сухарів, 1,5 склянки фруктового соку.

Кому що до смаку

Присканці

Просіяне борошно висипають у каструлю, додають дріжджі, розведені теплою водою або молоком, цукор і сіль. Все добре розмішують, щоб не було грудочок, ставлять у тепле місце і дають підійти.

Підготовлене тісто беруть столовою ложкою, кладуть на сковорідку з добре розігрітим маслом і смажать до готовності. При подачі на стіл присканці посипають цукровою пудрою.

На 2 склянки пшеничного борошна — 1,5 склянки молока або води, 1 яйце, 15 г дріжджів, 1 чайну ложку цукру, 2 ст. ложки олії для смаження, 1 ст. ложку цукрової пудри для посипання.

Присканці з яблуками

Просіяне борошно кладуть у каструлю, додають тепле молоко, змішане с дріжджами, яйця, цукор і сіль. Все разом добре розмішують, ставлять у тепле місце, дають підійти і змішують з обчищеними і дрібно нарізаними яблуками. Після цього дають вдруге підійти, беруть підготовлене тісто столовою ложкою, кладуть на сковорідку з добре підігрітим маслом і підсмажують з обох боків до рум'яного кольору. При подачі на стіл присканці поливають варенням або медом.

На 2 склянки пшеничного борошна — 1 яйце, 1 чайну ложку цукру, 1,5 склянки молока, 200 г яблук, 15 г дріжджів, 3 ст. ложки вершкового масла, 4 ст. ложки варення або меду, сіль.

Потапці з молоком і медом

Пшеничний хліб нарізують квадратними кусочками завширшки 3 см і завтовшки 1 см, обмочують у молоко, змішане із сирими яйцями, і підсмажують з обох боків на маслі до рум'яного кольору. При подачі на стіл потапці поливають медом.

На 300 г пшеничного хліба — $^1/_2$ склянки молока, 1 яйце, 1 $^1/_2$ ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки меду.

Пампушки гречані з часником

З гречаного борошна, дріжджів, солі і води приготовляють тісто і ставлять його в тепле місце, щоб підійшло. З тіста роблять пампушки (маленькі булочки) по 3–4 шт. на порцію і варять в окропі. Розтирають часник разом з олією і змішують його в каструлі з пампушками.

На 300 г гречаного борошна — 10 г дріжджів, 1 чайну ложку солі, $^3/_4$ склянки молока, 4 ст. ложки олії, 20 г часнику.

Пампушки пшеничні з часником

У теплій воді розчиняють дріжджі, цукор, сіль і з $^1/_4$ підготовленого борошна замішують тісто, якому дають підійти. Потім додають решту борошна, олію, добре вимішують і знову дають підійти.

З готового тіста викачують кульки вагою по 25 г, надають їм форми булочок, дають підійти і випікають в духовці. В розтертий часник з сіллю додають олію, кип'ячену воду і добре розмішують. Перед тим як подавати на стіл, пампушки поливають цією підливою.

На 400 г пшеничного борошна — 1 ст. ложку цукру, 12 г дріжджів, 10 г олії, $^3/_4$ склянки води.

Для підливи — 30 г часнику, 1 ст. ложку соняшної олії, $^1/_2$ склянки води або квасу-сирівцю.

Гречаники

У підігрітому молоці розводять дріжджі, сіль і цукор. Потім кладуть яйця, всипають просіяне гречане борошно, замішують густе тісто і ставлять в тепле місце на 1,5–2 год, щоб воно підішле Після того, як тісто підійде, його знову вимішують і дають вдруге підійти. Далі його викладають на посилану борошном дошку, роблять з нього довгі прямокутні батончики, кладуть на кондитерський лист, змащений жиром, і дають підійти. Потім батончики зверху нарізають через кожні 2–3 см ножем, змащеним олією, і розділяють по лінії надрізів. Гречаники подають по 3–4 шт. на порцію із сметаною.

На 300 г гречаного борошна — 1 ст. ложку вершкового масла, 2 чайні ложки цукру, 1 яйце, 10 г дріжджів, $^1/_2$ склянки молока, 2 ст. ложки олії.

Палянички пшоняні

Підготовлене пшоно кладуть у кипляче молоко, змішане з водою, варять до готовності, додають сирі яйця, сир, цукор, сіль, все разом змішують. Із приготовленої каші роблять палянички по 3 шт. на порцію, обкачують у борошні, надають круглої форми і смажать з обох боків до рум'яного кольору. До паляничок додають сметану.

На 1 склянку пшона —4 ст. ложки сиру, 1 яйце, 2 склянки молока, $^3/_4$ склянки води, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1 ст. ложку цукру, 2 ст. ложки вершкового масла, $^1/_2$ склянки сметани.

Лемішка з салом

Просіяне гречане борошно злегка підсмажують у духовці, кладуть у каструлю і заварюють киплячою підсоленою водою до густоти в'язкої каші. Потім додають нарізане соломкою і підсмажене сало, добре розмішують, перекладають у форму і ставлять у духовку запікатись на 20–25 хв. Готову лемішку подають тільки гарячою.

На 2 склянки гречаного борошна — $^3/_4$ склянки води, 80 г сала.

Локшина запечена з м'ясом

З борошна, води і яєць ($^1/_3$ норми) місять круте прісне тісто, тонко розкачують його і спеціальними локшинорізками нарізають локшину. Приготовлену локшину варять до готовності, відціджують відвар, додають тушковане, пропущене через м'ясорубку м'ясо, січену злегка підсмажену цибулю, мелений перець, сирі яйця, сіль, все разом добре змішують.

Підготовлену масу викладають у сотейник, змащений маслом і посиланий сухарями, і ставлять в духовку на 1 год запікатись. Готову локшину нарізають порціонними кусочками і поливають розігрітим вершковим маслом.

На 2 склянки пшеничного борошна — 3 яйця, 3 ст. ложки води, 350 г м'яса, 1 цибулину, 1,5 ст. ложки вершкового масла, 2 горошини чорного перцю, 2 ст. ложки мелених сухарів, 2 ст. ложки вершкового масла для поливки.

Макарони з грибами

Сушені гриби проварюють з сіллю. На грибному бульйоні відварюють макарони, відціджують на друшляк, перемішують з дрібно січеними відвареними грибами і додають підсмажену на маслі цибулю.

На 400 г макаронів — 50 г сушених грибів, 1–2 цибулини, 4 ст. ложки вершкового масла або олії.

Макарони запечені з сиром

Макарони відварюють, відціджують, дають остигнути, кладуть яйця, цукор, сіль, сир, вершкове масло, добре розмішують, складають у каструлю, змащену маслом і посилану сухарями, і запікають у духовці. До макаронів додають цукор, корицю і сметану.

На 400 г макаронів — 4 яйця, 2 ст. ложки цукру, 200 г сиру, 6 ст. ложок вершкового масла, 2 ст. ложки мелених сухарів.

Макарони в сметані

Макарони відварюють у солоному окропі, зливають воду, викладають у каструлю, змащену маслом, заливають розігрітим маслом, вливають через 5 хв жовтки із сметаною, добре розмішують. Зверху збризкують маслом, посипають сухарями і запікають в духовці. Подають макарони з цукром і корицею.

На 400 г макаронів — 4 ст. ложки вершкового масла, 4 яйця, 1 склянку сметани, 2 ст. ложки мелених сухарів.

Сочники з сиром

Із просіяного борошна, розігрітого масла, цукру, яєць, соди, солі і води місять-тісто. Готове тісто розкачують довгою смужкою завтовшки 0,5 см, на яку укладають сир, пропущений через м'ясорубку і заправлений цукром, яйцями і сіллю. Потім загортають край тіста, нарізають кусками завдовжки 5 см і завширшки 2,5 см і обсмажують з обох боків до рум'яного кольору. Після цього сочники ставлять в духовку на 4–5 хв. До сочників подають сметану.

На 2 склянки пшеничного борошна — 4 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки цукру, 1 яйце, $^1/_4$ ст. ложки соди, $^1/_2$ склянки сметани.

Для начинки — 500 г сиру, 3 ст. ложки цукру, 1 яйце.

Коржі з маком

Із борошна, води, солі, яєць і жиру замішують тісто, яке розкачують завтовшки 0,5 см, роблять неглибокі квадратні надрізи, наколюють і випікають в духовці.

Випеченим коржам дають остигнути, розламують невеличкими квадратиками по надрізах і заливають розтертим маком, розведеним кип'ченою водою, додаючи цукор або мед.

На 2 склянки пшеничного борошна — 1 чайну ложку цукру, 1 яйце, 1 ст. ложку жиру, $^1/_2$ чайної ложки соди.

Для підливки — $^1/_2$ склянки маку, $^1/_2$ склянки меду або цукру, 1 склянку води.

Шулики з медом і маком

У просіяне борошно кладуть яйця, розтерті з медом, додають соду, сіль, промитий мак, молоко, масло. Із всіх цих продуктів замішують круте тісто, розкачують його шаром в 2,5–3 мм, кладуть на лист, проколюють у кількох місцях виделкою і випікають у духовці до готовності.

Промитий і добре розмочений мак розтирають у фарфоровій ступці, поступово додаючи кип'ячену воду до утворення макового молока, потім виливають у мак мед, безперервно розмішуючи, і розводять кип'яченою водою. Цією підливою заливають дрібно розламані кусочки випеченого шулика і добре перемішують.

На 2 склянки пшеничного борошна — 4 ст. ложки молока, 1 яйце, 1 ст. ложку меду, $^1/_2$ чайної ложки соди, 1 ст. ложку вершкового, масла.

Для підливки — $^1/_2$ склянки меду, $^3/_4$ склянки води, 3 ст. ложки маку.